

Herzlich willkommen in der sagibeiz


frisch
regional
kreativ

Mittag & Abend

Vorspeisen

Nüsslisalat 	18.50
gebratene Waldpilze Preiselbeeren Laugencroûtons Hausdressing	
Blattsalat & Wildkräuter 	14.00
mit Hausdressing	
Gemischter Tagessalat 	16.50
regional und saisonal mit Hausdressing	
Marronicrèmesuppe 	14.00
Gemüsechips	
Gambero Rosso Carpaccio 	24.00
Yuzu Wasabi Wan Tan	
Riesencrevetten	26.00
Knoblauch Olivenöl Tomatenchutney Chili frische Kräuter	
Ziegenkäse 	24.00
gratiniert Honig Feige Baumnuss	
Rindstatar	
getrüffelte Eigelbcrème Senfkaviar Sauerrahm Minibrioche klein	28.00
gross	36.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

 **vegan**
 **vegetarisch**


Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere vegetarische/vegane Optionen und Allergene.



Besuchen Sie unseren neuen sagiladen im Untergeschoss der sagibeiz und nehmen Sie regionale Produkte mit nach Hause.
Unser Küchenteam kocht übrigens auch mit diesen Produkten.

Deklarationen: Fleisch: Geflügel, Kalb, Rind & Schwein CH | Fisch & Meeresfrüchte: Zander CH, Riesencrevetten: VNM, Gambero Rosso: Wildfang, FAO 51 | Brot: Brot CH

Lieferanten: Fleisch: Traitafina (Landquart), G. Bianchi (Zürich), Sven's Butcher Shop (Unterterzen) | Gemüse, Früchte: Ernst Gygli (Näfels) | Milchprodukte: Marchhof (Flums), Saviva (Zürich) | Fisch & Meeresfrüchte: Bianchi (Zürich), Fideco (Murten) | Eier: Kerenzer Freilandeier (Obstalden)

Entdecken Sie unsere Herbst- und Winterangebote! 




Den Schweizer Fjord erleben.
www.lofthotel.ch
www.sagibeiz.ch

Klassische Hauptspeisen

VEGETARISCH & VEGAN	
Waldpilzragout 	32.00
Knödel Rosenkohl Rotkraut eingelegte Birne	
Tagespasta	29.50
Fragen Sie unser Servicepersonal.	
Randen-Risotto 	34.00
Safran-Birne Zitronenchutney Ricotta	
Planted Steak 	38.00
Wilder Broccoli Smashed Potatoes grüne Pfeffersauce	
FLEISCH	
sagi-dog	26.50
Chili Cheese Würstli Cole Slaw frische Kräuter Fries	
Pulled Pork Burger	34.50
Brioche Bun Schwarzbier-Zwiebeln Rauchketchup Senf-gurken-Relish Fries	
Kalbshackbraten	42.00
Cognac-Rahmsauce gerösteter Wirz Kartoffelstampf	
Crispy Kalbs-Cordon-Bleu	46.00
schwarzer Trüffel Gemüse Fries	
Rindsentrecôte	52.00
Café de Paris Ofengemüse Pommes Allumettes	
FISCH	
Fisch des Tages	46.00
Beurre Blanc Kaviar Ofengemüse Bratkartoffeln	
Fischknusperli	39.00
Ofengemüse Limetten-Minze-Sauerrahm-Dip Fries	

Dessert

Apfelstrudel à la sagibeiz	14.00
Quarkmousse Mandel Crumble	
MINIDSSERT IM GLAS	
Schokoladencreme 	8.50
Schokolade Lebkuchen Orange	
Tiramisu	8.50
Mandarine Zimtsterne	
Affogato	8.50
Vanilleglacé mit Espresso	

Dies ist eine Auswahl aus unserem Dessertangebot.
Für weitere Desserts fragen Sie nach unserer Dessertkarte.